

いつもお世話になっております。秋田ディエックス(株)です。  
日中はかなり暖かくなってきましたね。  
春が待ち遠しい今日この頃です。



秋田ディエックス株式会社  
TEL018-862-6808  
FAX018-824-4411

カラーバージョンございます。  
担当営業員までお気軽にお声をお掛けください。

## 注目のドリンク「甘酒」



最近注目されている甘酒は、3月3日のひな祭りにも定番の飲み物ですよ。  
甘酒は「飲む点滴」といわれるくらい、美容と健康いい栄養満点の飲み物なんです。  
甘酒には、米と麴でつくる麴甘酒と、酒粕と砂糖から作る酒粕甘酒の2種類がありますが、健康に良いとされるのは麴甘酒です。  
甘酒に含まれるブドウ糖は、麴菌によって既に分解済となっているため、効率よく体内にエネルギー源を吸収できます。その他にもアミノ酸、ビタミンB群、ミネラルなどが豊富に含まれているのですが、この成分が点滴と同じなのだそう。  
麴菌には一緒に摂った栄養の消化吸収を助けてくれる働きもあるので、胃腸にも優しい飲み物なのです。さらに食物繊維やオリゴ糖も豊富に含まれているので、腸内の善玉菌を増やして腸内環境を整え便秘の予防・解消にも一役買ってくれるのです。  
麴菌は、死骸となっても腸内にいる善玉菌の餌となり、免疫活動を活性化させて免疫力を高める効果もあります。  
その他にも麴菌に含まれる酵素は抗酸化作用があるので、老化の元凶となる活性酸素の発生を抑制してくれる働きがあります。  
動脈硬化や高血圧などの生活習慣病の予防もしてくれる、本当にパーフェクトな栄養ドリンクなのです。

### 甘酒のアレンジドリンク

癖があって苦手な方や、味に飽きたという方必見！アレンジ次第で新しい発見が出来ますよ！

◆**豆乳甘酒**◆豆乳のあまみとまろやかさが甘酒のアルコールを緩和してくれるのでお酒の匂いが苦手な人にもおすすめです。

◆**ホットミルク甘酒**◆寝る前のリラックスタイムに飲めば眠りの質も上げてくれます。

◆**トマト甘酒**◆甘すぎる味が嫌いな人にピッタリ。トマトジュースって合うの？と思う人も多いかと思いますが、実はこれが相性抜群。甘酒がトマトジュースの酸味を和らげるのと同時に、トマトジュースが甘酒の甘さを緩和してくれるのでフルーツトマトのような味わいになります。

◆**ココア甘酒**◆ココアの香りが、麴のクセを和らげてくれるので、麴の匂いが苦手な人におすすめです。

◆**青汁甘酒**◆色も似ていますが、抹茶ラテみたいに仕上がって青汁の苦みを消してくれます。

他にもヨーグルトやゼリーを入れてデザートのようにしたり、フルーツとミキサーにかけてスムージーにして楽しむのもおすすめです！！

